

WINES

BOTTLE/GLASS

SPARKLING

N.V MERCIER BRUT, MOET & CHANDON.....695/135
Champagne, FRANCE

N.V CAVA RUIDA DOMO BRUT.....465/115
Catalonia, SPAIN

BASIC

WHITE

2020 VERDICCHIO VILLA BIANCHI.....435/95
Marche, ITALY

RED

2019 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PODERE435/95
Abruzzo, ITALY

ROSÉ

2020 VIEILLE FERMÉ ROSÉ435/95
Rhône, FRANCE

SOME EXTRA

WHITE

2020 LOIMER LENZ RIESLING525/120
Kamptal, AUSTRIA

2019 CHAPOUTIER GRANGES DE MIRABEL VIOGNIER.....525/120
Rhône, FRANCE

RED

2019 CÔTES DU RHÔNE GRANDE BELLANE545/125
Rhône, FRANCE

2019 CLAY CREEK CABERNET SAUVIGNON.....545/125
California, USA

LET'S GO CRAZY

WHITE

2019 DOMAINE HENRI PETIT CHABLIS695/145
Chablis, FRANCE

2019 LONG BARN CHARDONNAY.....625/135
California, USA

RED

2019 OPP PINOT NOIR, MOUTON NOIR740/160
Oregon, USA

2018 ROCHE COSTAMAGNA, BARBERA D'ALBA DOC.....545/125
Piedmont, Italy

LOOKING FOR MORE DELICIOUS BEVERAGES?
DON'T WORRY, ASK US FOR THE LIST.

Letar du efter fler goda drycker? Fråga oss efter den större listan.



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON

KITCHEN & TABLE

COCKTAILS

ALMOST TOO GOOD TO BE TRUE!

Our cocktails are created with a NO-WASTE philosophy. Clever teamwork, seasonal produce and No waste - just delicious food and drinks!

#CLEVERCOCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS

MANHATTAN

5CL 135

Rye Whiskey, sweet vermouth, angostura bitters, maraschino cherry

NEW YORK SOUR

Bourbon, lemon, orange bitters, angostura bitters, sugar, egg white, red wine

MAPLE OLD FASHIONED

Bourbon, cognac, maple syrup, angostura bitters, orange

TOMMY'S MARGARITA

Tequila Blanco, lime, agave sirup

NEGRONI

Gin, Martini Rosso, Campari

NOT SO CLASSIC COCKTAILS

5CL 135

DARK APPLE

Dark rum, apple, ginger ale, lime, cinnamon

ST. LINGONBERRY

Vodka, St. Germain, lingonberries

APHRODISIAC

Limoncello, St. Germain, sugar syrup, Cava

HOT ROOIBOS

Gin, rooibos tea, sirup, cream float, white chocolate

ANY LAST WORDS

Gin, green chartreuse, apricot brandy, pineapple juice, lime, basil

APPETIZERS

3 st ostron och ett glas Champagne
eller alkoholfritt mousserande 195 / 175

OYSTER ROCKEFELLER	45/125 3ST
<i>Grillade Fine de claire ostron med spenat och hollandaise</i>	
BLEAK ROE WAFFLE	185/135 VEG
<i>Våffla med löjrom eller tångrom (vegan), gräddfil, rödlök</i>	
BEET TARTAR VEGAN	125
<i>Bakad beta, friterad kapris, dijonmajonnäs, sallad på höstapple</i>	
CHOKES N' EGG	135
<i>Kronärtskocka, lättrokt älgkorv, 63c bakat vaktelägg</i>	
PORCINI PIZZA VEG	125
<i>Grillat flatbread, säsongens svamp, stracciatella, pecorino</i>	
MEATPACKING PLATTER (1-2 PERS)	220
<i>3 utvalda charkuterier, oliver och ost från Strömmens Gårdsmejeri</i>	
LOBSTER CHOWDER	175
<i>Smördegsöverbakad hummersoppa, västerbottenost</i>	
THE STEAK TARTAR	145
<i>Biff tartar, friterad kapris, syrad beta, äggula brandy, senap</i> <i>Lägg till 15g löjrom +75</i>	

CARE TO SHARE?

Alla våra förrätter passar perfekt att dela med hela sällskapet.
Vi serverar dem gärna mitt på bordet "family style"



#KITCHENANDTABLE
@KITCHENANDTABLE

MAIN COURSES

LOCAL SPECIALS

ARCTIC CHAR	265
<i>Svensk fjällröding, syrad lök, crudité på morot, gräslök, forellrom, smörsås</i>	
PASTA CAVOLO VEGAN	185
<i>Pappardelle, svartkål, säsongens svamp, rostad vitlök, tomat och basilikasås</i>	
HALIBUT	295
<i>Grillad hälleflundra, vitlök, persilja, piquillo paprika</i>	
GRILLED LOBSTER	325
<i>Halv grillad hummer, höstcrudité, citronmajonnäs, potatischips</i>	

K&T CLASSICS

CHICKEN CAESAR SALAD	195
<i>Romansallad, grillad kyckling, parmesan, krutonger</i>	
BUTCHERS CUT & SHOESTRING FRIES	325
<i>Svensk grillad ryggbiff med bakade tomater, friterad potatis och berbere-bearnaise</i>	
CLASSIC BURGER VEG	225
<i>Välj mellan högrevsburgare eller vegetarisk burgare. Whiskeyglaserad hamburgare med bacon, cheddarost, inlagd gurka, biff tomat, krispig sallad, dressing och pommes frites.</i>	

SHARING DISHES

Välj tillbehör till din grillade varmrätt

CAULIFLOWER STEAK VEGAN	(MIN 2 PERS) 175/PP
<i>Grillad blomkål, chimichurri, rostade hasselnötter, grillad citron</i>	
BRISKET TO SHARE	(MIN 2 PERS) 265/PP
<i>Nattbakad grillad oxbringa på ben, pepparrotsås, glaserad kålrotpuré, calvadossyrade rotfrukter</i>	
GRILLED RIBEYE STEAK	(MIN 2 PERS) 325/PP
<i>Svensk hängmörad Entrecôte, vitlökssauterad paprika, chimichurri, grillad citron</i>	

SIDES	HÖSTSALLAD	45
	POTATISGRATÄNG TO DIE FOR	65
	TOMATSALLAD	45
	ROSMARIN & PARMESAN-POTATIS	55
	GRILLADE HÖSTPRIMÖRER	55

KITCHEN & TABLE SHARING MENU

Sharing Menu

Det bästa sättet att uppleva Kitchen & Table Sundsvall!
Helkvällen serveras för hela sällskapet.

HELVÄLLEN
695/PP

APPETIZERS

Ett urval av våra favoriter: grillat flatbread
med säsongens svamp, minivåffla med löjrom, liten hummersoppa

MAIN

Köksmästarens val av grillat, serveras med potatisgratäng,
grillade höstprimörer och säsongssallad

DESSERT

Utvalda ostar från Strömmens Gårdsmejeri
Karamelliserad banan, chokladganache, kikärts-
marängar, rostade hasselnötter

SWEETS & DESSERTS

PRINCESS CAKE	125
<i>Prinsesstårta, marsipan, grädde, vaniljeréme, hallon, blåbär</i>	
CHOCOLATE DREAMS	115
<i>Chokladfondant, lingonglass, mandelkrokant</i>	
BANANA SKIDS	95
<i>Karamelliserad banan, chokladganache, kikärtsmarängar, rostade hasselnötter</i>	
BROWNIE BLACK & WHITE	125
<i>Mörk chokladbrownie, karamelliserad vit choklad, havtorn, yoghurt</i>	
LOCAL CHEESES	145/PP
<i>Utvalda ostar från Strömmens gårdsmejeri och marmelad</i>	
CHOKLADTRYFFEL	35

Meddela oss gärna om du har några allergier. Tack!